

TORTA LINZER



1 TORTA LINZER

850 g **MURBELLA**
250 g farina di nocciole
170 g zucchero
400 g burro morbido
200 g uova

FARCITURA

q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti indicati per la Torta Linzer. Stendere con bocchetta rigata la base e i bordi della torta, riempire al centro con Confrutti Lampone e concludere formando il tipico motivo a rombi con la bocchetta rigata. Cuocere per 160° per 30 min. circa.